Meijer.com

BELLA®

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Additional Important Safeguards 3
Notes on the Plug 3
Notes on the Cord 3
Introduction to Baking Cake Pops & Donut Holes 3
Getting to Know Your Cake Pop & Donut Hole Maker 4
Before Using for the First Time 5
Operating Instructions 5
General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures 5-6
User Maintenance Instructions 6
Care & Cleaning Instructions 6
Storing Instructions 7
Preparing Cake Pops and Donut Holes 8
Recipes 9-14

TABLA DE CONTENIDO

Medidas de seguridad importantes 15
Otras medidas de seguridad importantes 16
Notas sobre el enchufe 16
Notas sobre el cable 16
Introducción a la preparación de chupetines de masa y rosquillas 17
Conozca su máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla 18
Antes de utilizar por primera vez 19
Instrucciones de funcionamiento 19
Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas 19-20
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 20
Instrucciones de limpieza y cuidado 20-21
Instrucciones de almacenamiento 21
Cómo preparar chupetines de masa y rosquillas 21-22
Recetas 23-28

Meijer.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Cake Pop & Donut Hole Maker yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Cake Pop & Donut Hole Maker is used.
10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
13. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
15. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
16. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
17. To disconnect, remove plug from outlet.
18. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
19. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
20. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
21. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Meijer.com

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always wear oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

INTRODUCTION TO BAKING CAKE POPS AND DONUT HOLES

Cake pops and donut holes… these quick and delicious round balls of cake are baked easily and quickly and then individually decorated for your friends, family, and co-workers. Great to serve at parties. Create exquisite centerpieces for any occasion… birthday party, baby shower, sweet sixteen. Kids (and adults) will love to eat these small bites of sweet goodness on a stick.

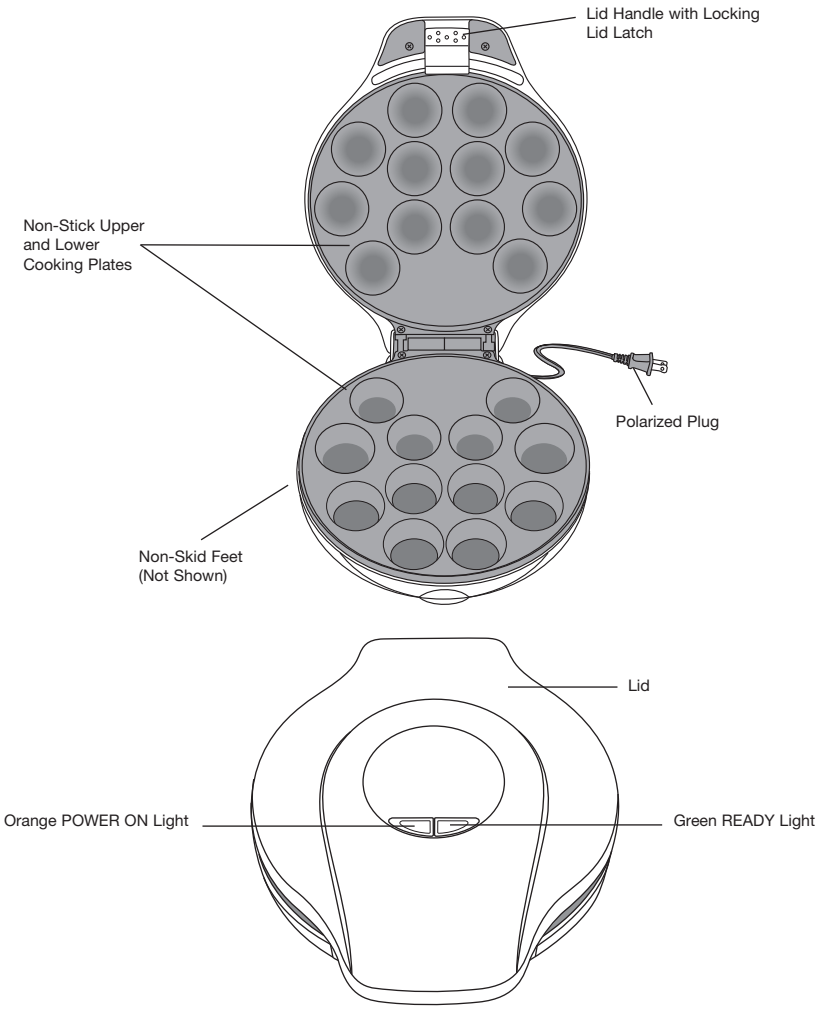
Using colored candy chips and other decorations, create a base for your creations. Match your party's color theme. Try orange for lady bugs, yellow smiley faces, many colors for long winding caterpillars, aliens, green bugs, yellow tennis balls or white soccer balls, etc. Then draw with frosting or pipe melted candy from a bag or tip. Your family or any social group will enjoy hours of fun and creative decorating with professional-looking and tasting results! Please consult the Recipe section of this instruction manual for complete instructions.

Meijer.com

GETTING TO KNOW YOUR CAKE POP & DONUT HOLE MAKER

Product may vary slightly from illustrations.

Figure 1



Meijer.com

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Cake Pop & Donut Hole Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Cake Pop & Donut Hole Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry.
3. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.

   CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance. **NEVER IMMERSE CAKE POP & DONUT HOLE MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**
4. Set the appliance on a dry, clean and flat surface.
   Keep the Cake Pop & Donut Hole Maker closed until needed.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug closed Cake Pop & Donut Hole Maker unit into a 120V AC electrical outlet to preheat. The orange POWER ON light will illuminate.

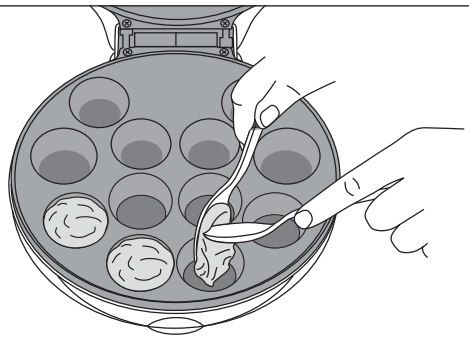
   NOTE: When the Cake Pop & Donut Hole Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first cake pops/donut holes prepared in the Cake Pop & Donut Hole Maker, it is recommended that these be discarded.
2. While preheating, prepare cake batter.
3. When the green READY light illuminates, (allow 2 minutes) the Cake Pop & Donut Hole Maker is preheated.

GENERAL CAKE POPS & DONUT HOLES BAKING PROCEDURES

1. Generously brush both the lower and upper cooking plates with vegetable oil to assist in the removal of the cake pops/donut holes after baking. Depending on the recipe, some cake pops/donut holes may be more difficult to remove and may require a heavier application.
2. Use 2 teaspoons to add batter to the Cake Pop & Donut Hole Maker (one to add, the other to push batter into Maker). Add 1 heaping teaspoon of batter to each of the 6 cake pop/donut hole molds. (See Figure 2.)

   NOTE: All 6 cake pops/donut hole molds do not need to be filled when using the Cake Pop & Donut Hole Maker.

Figure 2



IMPORTANT: Do not overfill cake pop/donut hole molds. Cake pops/donut holes will expand when baked. Results may vary by recipe.

After batter has been added, use the lid handle to lower the top lid. The lid latch will lock into position. Bake for 5 to 6 minutes.

NOTE: The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.

Meijer.com

NOTE: As cake pops/donut holes bake, steam will be emitted from the Cake Pop & Donut Hole Maker. This is normal.

3. After 5 to 6 minutes, wearing a protective oven mitt or potholder, press the lid latch in the lid handle, and lift the top lid to the open position. Allow to cook (opened) for 1 additional minute.

   NOTE: When the upper cooking plate is lifted, if any cake/hole splits, then add more oil to the molds on future batches. If needed, add 15 to 30 seconds additional cooking time. If cakes/holes are still splitting, add milk or cream to thin the batter and retry at a longer bake time.

   NOTE: Cooking times may vary slightly based on the temperature of the Cake Pop & Donut Hole Maker and cake batter recipe.
4. If necessary, lower the lid and continue cooking for 15 seconds at a time until cake pops/donut holes are browned to your liking.
5. Use a heat-proof plastic or wooden spatula to remove bite-size cake pops/donut holes.

   NOTE: If additional cake pops/donut holes are to be baked, wearing a protective oven mitt, wipe the cooking plates clean with a dry cloth or paper towel. Keep the Cake Pop & Donut Hole Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light illuminates before baking more cake pops/donut holes.
6. Oil both the lower and upper cooking plates with a generous coat of vegetable oil, add batter and bake following the instructions previously described.
7. When all cake pop/donut hole baking is complete, unplug the power cord from electric outlet.
8. Do not clean unit until it is fully cooled.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Cake Pop & Donut Hole Maker unit does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Cake Pop & Donut Hole Maker in dishwasher.
3. The cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.
4. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below.
5. To protect the premium quality non-stick surfaces, use a heat-proof plastic or a wooden spatula to remove cake pops/donut holes.

   WARNING: Cake Pop & Donut Hole Maker is very hot during use. Never use plastic or nylon utensils that are not marked heat-proof as they may melt and damage the non-stick cooking surfaces.
6. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
7. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

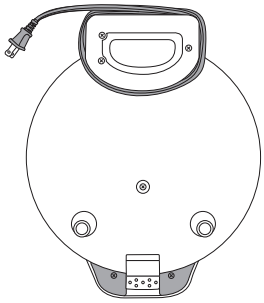
Meijer.com

STORING INSTRUCTIONS

WARNING: Never store the Cake Pop & Donut Hole Maker while it is hot or still plugged in.

1. Lower the lid. Make sure the lid is locked in position.
2. Use the cord wrap on the bottom of the Cake Pop & Donut Hole Maker to store the cord. (See Figure 3.)

Figure 3



3. The Cake Pop & Donut Hole Maker can be placed in a vertical position (handles pointed up) for neat and compact counter top or general storage.
4. Do not put any stress on the cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.
5. Store Cake Pop & Donut Hole Maker in its box or in a clean, dry area.

PREPARING CAKE POPS & DONUT HOLES

WHAT YOU WILL NEED

Cake mix (or homemade)

FIRST COVERING

Prepared cake frosting (or homemade)
Candy melts, various colors
Chocolate chips (any flavor/color, including butterscotch)
Jam, jelly, preserves, honey

FUN TOPPINGS

Colored sprinkles
Chopped nuts
Shredded sweetened coconut
Small colored candies such as M&M®'s
Colored icing tubes
Cinnamon sugar
Ginger sugar

CAKE POPS SUPPLIES

Lollipop sticks
Styrofoam form to stand pops

1. To prepare cake pops: Dip sticks into the melted candy or chips before inserting them into the cake pop. This will help to hold pops into place.
2. Stand the cake pops in a styrofoam form to keep them from touching. Refrigerate for 20-30 minutes before decorating.
3. When you are ready to dip, take pops out of the refrigerator no more than 5 at a time.
4. Frost cake pops or donut holes with your favorite frosting or combination of frostings. Then roll into toppings of your choice or press candies or nuts into coating.
5. If you are using liquefied candy melts or chips as the first covering:

- Using a microwave-safe bowl, melt ¼ to ½ cup candy melts or any chocolate or flavored baking chips for 1 minute. Stir well. Microwave for an additional 15 seconds, if necessary.

  NOTE: A double-boiler or a pan over boiling water can also be used.
- If needed, add a splash of milk to chips before heating to thin dipping mixture.
- Dip pops or donut holes into the bowl, swirl cakes in the dipping mixture until it is covered. Use a teaspoon to help drip candy over the cake. Work quickly as the chocolate will begin to get lumpy as it hardens.
- Roll cake into toppings of your choice or press candies or nuts into wet coating.

  HINT: When using melted white chocolate as the first coating, put some aside to use as a colored drizzle. Melt chocolate and add GEL food coloring until the desired color is achieved. Decorate using colored chocolate in a piping bag or a plastic bag with the corner snipped.

  IMPORTANT: Never use liquid food coloring as it will harden immediately and ruin the chocolate.

6. If you are using jam, jelly, preserves or honey:

- Place in microwave-safe bowl and heat on HIGH power for 10 seconds.
- Brush pops or donut holes with melted fruit.
- Roll or dip cakes into toppings of your choice.

Meijer.com

RECIPES

E-Z SCRATCH CHOCOLATE CAKE POPS OR DONUT HOLES

CHOCOLATE BROWNIE MIX CAKE POPS OR DONUT HOLES

RED VELVET POPS OR DONUT HOLES

BLONDIES CAKE POPS OR DONUT HOLES

WHITE (OR YELLOW) CAKE POPS OR DONUT HOLES

Meijer.com

E-Z SCRATCH CHOCOLATE CAKE POPS OR DONUT HOLES

1/2 cup unsalted butter, softened
1 cup brown sugar
2 eggs
1 teaspoon vanilla extract
1 cup all-purpose flour
1/2 teaspoon cream of tartar
1/4 cup unsweetened cocoa powder

---

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. In a large bowl, using a hand mixer, cream together the butter and brown sugar.
3. Beat in the eggs, one at a time, then stir in vanilla.
4. In a separate bowl, combine the flour, cream of tartar and cocoa powder; stir into the egg mixture until well blended.
5. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.
6. Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.

Makes: 24 – 26 chocolate cake pops or donut holes

Meijer.com

CHOCOLATE BROWNIE MIX CAKE POPS OR DONUT HOLES

1 pkg. (19 to 21 oz.) brownie mix (13 x 9-inch pan size)
Water, vegetable oil and egg called for on brownie mix box
1 cup sour cream

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. Prepare brownie mix according to package directions. Fold in sour cream.
3. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.
4. Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.

Makes: 60 – 64 chocolate pops or donut holes

Meijer.com

RED VELVET POPS OR DONUT HOLES

1 pkg. (19 to 21 oz.) red velvet cake mix (13 x 9-inch pan size)
Water, vegetable oil and egg called for on cake mix box

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. Prepare cake mix according to package directions.
3. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.
4. Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.

Makes: 32 – 34 red velvet pops or donut holes

Meijer.com

BLONDIES CAKE POPS OR DONUT HOLES

1 cup sifted all-purpose flour
1/2 teaspoon baking powder
1/4 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon salt
1/2 cup chopped cashews
1/4 cup semisweet chocolate chips
1/4 cup butterscotch chips
6 tablespoons unsalted butter
1 cup packed brown sugar
1 egg
2 teaspoons vanilla extract

---

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.

2. Place flour, baking powder, baking soda, and salt in a medium bowl. Sift together.

3. Add chopped nuts and chips. Mix dry ingredients well and set aside.

4. Melt butter. Add 1 cup firmly packed brown sugar and mix well. Allow to cool slightly.

5. Beat egg in small bowl and add to wet ingredients. Add vanilla and mix until well blended.

6. Add dry ingredients slowly to the wet ingredients, mixing well. Batter will be thick.

IMPORTANT: Apply a generous coating of oil to both the upper and lower cooking plates before adding batter.

7. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.

Makes: 21 – 23 blondie pops or donut holes

Meijer.com

WHITE (OR YELLOW) CAKE POPS OR DONUT HOLES

1 pkg. (19 to 21 oz.) white (or yellow) cake mix (13 x 9-inch pan size)
Water, vegetable oil and egg called for on cake mix box

1. Preheat Cake Pop & Donut Hole Maker.
2. Prepare cake mix according to package directions.
3. Bake cake pops/donut holes following the instructions outlined in General Cake Pop/Donut Hole Baking Procedures in this instruction manual.
4. Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.

Makes: 32 – 34 white or yellow cake pops or donut holes

Meijer.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre su uso.
6. Se debe vigilar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato. Poner extra atención cuando este aparato sea usado cerca de niños, y si es usado por ellos es necessario supervisar de cerca.
7. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
8. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En lugar de eso, tome el enchufe y tire para desconectar.
9. No utilice ningún electrodoméstico si el cable está dañado. No utilice este electrodoméstico si la unidad presenta un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca trate de reparar la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla usted mismo. Llévelo a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla se vuelve a armar de manera incorrecta, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al utilizarla.
10. El uso de accesorios o dispositivos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No utilice este electrodoméstico en exteriores ni para propósitos comerciales.
12. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado.
13. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes.
14. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni en un horno caliente.
15. Utilícelo solamente sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
16. Sea extremadamente cuidadoso al mover cualquier electrodoméstico que contenga comida, agua, aceite u otros líquidos calientes.
17. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
18. Siempre desenchufe el electrodoméstico después de su uso. De lo contrario, permanecerá encendido.
19. **PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de daño a personas o a la propiedad.
20. Cuando utilice el electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina ni otros materiales inflamables mientras está en uso.
21. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.

Meijer.com

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Meijer.com

INTRODUCCIÓN A LA PREPARACIÓN DE CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS

Chupetines de masa y rosquillas… estas bolas de masa rápidas y deliciosas se preparan de manera rápida y sencilla y luego se pueden decorar individualmente para sus amigos, familiares y compañeros de trabajo. Son ideales para servirlas en fiestas. Crean un exquisito elemento decorativo para cualquier ocasión… cumpleaños, fiesta de recién nacido, fiesta de dieciséis años. A los niños (y los adultos) les encantará comer estos pequeños trozos de delicias dulces en un palito.

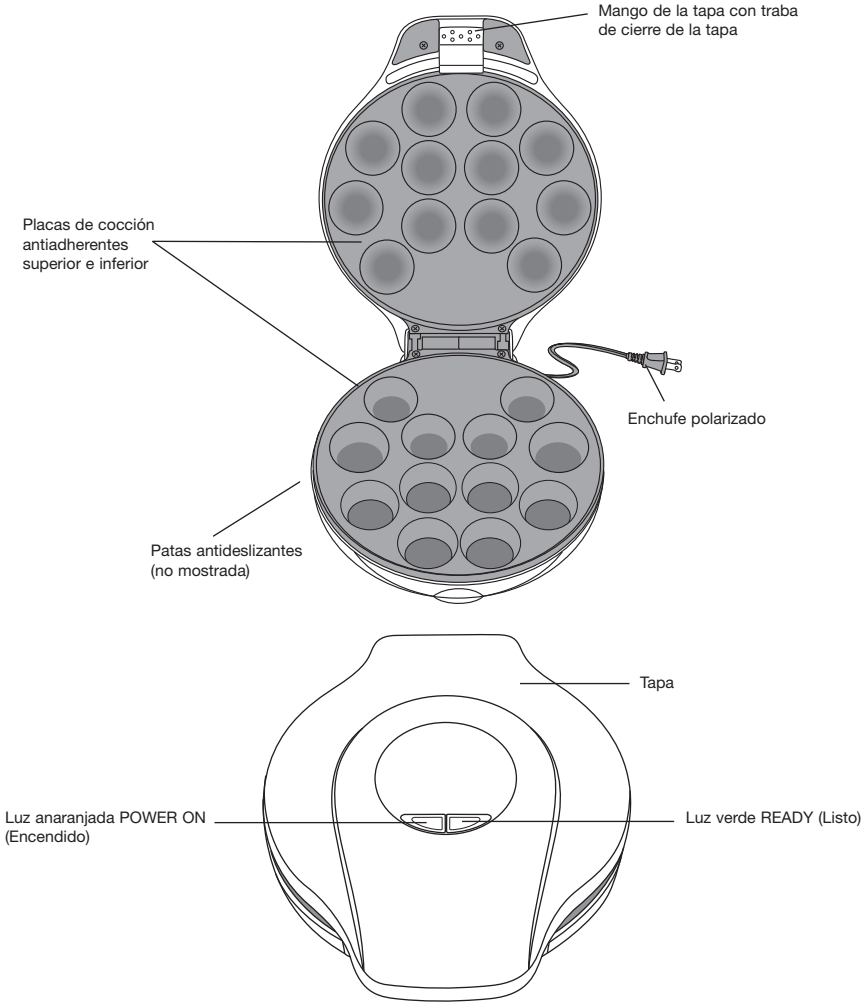
Cree una base para sus creaciones con chispas de golosinas de colores y otras decoraciones. Puede combinarlas con el color del tema de su fiesta. Pruebe naranja para hacer vaquitas de San Antón, amarillo para caritas sonrientes, muchos colores para orugas con alas grandes, alienígenas, chinches, pelotas de tenis amarillas o pelotas de fútbol blancas, etc. Luego decórelas con baños o caramelo derretido con una manga o un pico. Su familia o cualquier grupo social disfrutarán horas de diversión y creatividad decorando y obtendrán resultados deliciosos y de aspecto profesional. Consulte la sección Recetas de este manual de instrucciones para obtener más instrucciones.

Meijer.com

CONOZCA SU MÁQUINA PARA HACER CHUPETINE DE MASA Y ROSQUILLA

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

Figura 1


Mango de la tapa con traba de cierre de la tapa
Placas de cocción antiadherentes superior e inferior
Enchufe polarizado
Patas antideslizantes (no mostrada)
Tapa
Luz anaranjada POWER ON (Encendido)
Luz verde READY (Listo)

Meijer.com

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla y todos los materiales del embalaje.
2. Antes de utilizar la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas.
3. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.

   PRECAUCIÓN: Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico. **NUNCA SUMERJA LA MÁQUINA PARA HACER CHUPETINE DE MASA Y ROSQUILLA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
4. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla cerrada hasta que sea necesario.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V para precalentarla. La luz anaranjada POWER ON (Encendido) se prenderá.

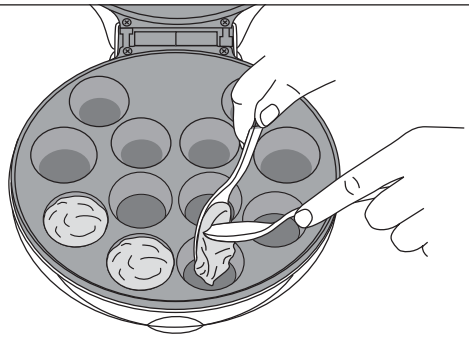
   NOTA: Cuando la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de 1 ó 2 usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, se recomienda descartar los primeros chupetines de masa y rosquillas preparados en la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla ya que su sabor puede verse afectado.
2. Mientras se precalienta, prepare la mezcla para tortas.
3. Cuando se enciende la luz verde READY (Listo) (espere 2 minutos), la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla está precalentada.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA LA PREPARACIÓN DE CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS

1. Pinte abundantemente las placas de cocción superior e inferior con aceite vegetal para poder retirar los chupetines de masa y las rosquillas después del horneado. Según la receta, puede resultar más difícil retirar algunos chupetines de masa y rosquillas y es posible que deba colocar una mayor cantidad de aceite.
2. Use 2 cucharas chicas para agregar la mezcla a la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla (una para agregarla y la otra para esparcir la mezcla en la máquina). Agregue 1 cucharadita colmada de mezcla en cada uno de los 6 moldes para chupetines de masa y rosquillas. (Ver Figura 2).

   NOTA: Al usar la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla, no es necesario llenar los 6 moldes para chupetines de masa y rosquillas.

Figura 2



Meijer.com

IMPORTANTE: No llene demasiado los moldes para chupetines de masa y rosquillas. Los chupetines de masa y las rosquillas se expandirán durante la cocción. Los resultados pueden variar según la receta.

Después de agregar la mezcla, use el mango de la tapa para bajar la tapa superior. La traba de la tapa quedará asegurada en su lugar. Hornee durante 5 a 6 minutos.

NOTA: La luz verde READY (Listo) se encenderá y se apagará mientras la unidad mantiene la temperatura de cocción.

NOTA: A medida que se cocinen los chupetines de masa y las rosquillas, saldrá vapor de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla. Esto es normal.

3. Después de 5 a 6 minutos y con una manopla o un agarrador, presione la traba de la tapa que se encuentra en el mango de la tapa y levante la tapa superior hasta alcanzar la posición abierta. Siga cocinando (con la unidad abierta) durante 1 minuto más.

   NOTA: Si al levantar la placa de cocción superior se rompen las masas o las rosquillas, agregue más aceite a los moldes en las próximas tandas. Si es necesario, cocine durante 15 a 30 segundos más. Si las masas o las rosquillas se siguen rompiendo, agregue leche o crema para diluir la mezcla y pruebe nuevamente con un mayor tiempo de horneado.

   NOTA: Los tiempos de cocción pueden diferir levemente según la temperatura de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla y la receta de la mezcla para tortas.

4. Si es necesario, baje la tapa y continúe cocinando durante 15 segundos por vez hasta que los chupetines de masa y las rosquillas esté dorados a su gusto.
5. Use una espátula de madera o de plástico resistente al calor para retirar los chupetines de masa y las rosquillas.

   NOTA: Si se van a cocinar más chupetines de masa y rosquillas, use una manopla y limpie las placas de cocción con un paño seco o una servilleta de papel. Mantenga la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla cerrada para conservar el calor. Antes de hornear más chupetines de masa y rosquillas, espere hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).
6. Pinte las placas de cocción superior e inferior con una generosa cantidad de aceite vegetal, agregue la mezcla y cocine según las indicaciones descritas anteriormente.
7. Cuando termine de cocinar todos los chupetines de masa y las rosquillas, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
8. No limpie la unidad hasta que se haya enfriado completamente.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. La máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla no se desarma para la limpieza.
2. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. Nunca coloque la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en el lavavajillas.
3. Las placas de cocción deben estar limpias y acondicionadas antes de calentarlas.
4. Limpie las placas de cocción con un pincel de repostería o un paño limpio y suave. Para acondicionar las placas, cubra ligeramente las superficies de cocción con manteca vegetal sólida o aceite vegetal. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza que se mencionan a continuación.
5. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, sólo utilice una espátula de madera o de plástico resistente al calor para retirar los chupetines de masa y las rosquillas.

Meijer.com

ADVERTENCIA: La máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla se calienta mucho mientras está en funcionamiento. Nunca utilice utensilios de plástico o nailon que no sean resistentes al calor, ya que podrían derretirse y dañar las superficies de cocción antiadherentes.

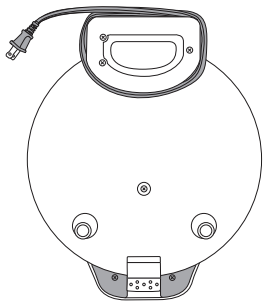
6. Para retirar la mezcla adherida a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la mezcla endurecida. Deje reposar durante 5 minutos, luego limpie la mezcla ablandada con una servilleta de papel o un paño suave. Quite las manchas rebeldes con una esponja plástica o de malla. Para obtener mejores resultados, utilice solamente productos en cuyas instrucciones se indique que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice lana de acero ni esponjas metálicas gruesas.
7. El acabado exterior se debe limpiar con un producto de limpieza no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

ADVERTENCIA: Nunca guarde la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla mientras esté caliente o enchufada.

1. Baje la tapa. Asegúrese de que la tapa esté bien trabada en su lugar.
2. Guarde el cable en el envoltorio del cable que se encuentra en la parte posterior de la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla. (Ver Figura 3.)

Figura 3



3. La máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla puede colocarse en posición vertical (el mango hacia arriba) para que ocupe menos espacio en la encimera o en otros lugares de almacenamiento.
4. No ejerza presión sobre el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.
5. Guarde la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en la caja o en un lugar limpio y seco.

CÓMO PREPARAR CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS

ELEMENTOS NECESARIOS

Mezcla para tortas (o mezcla casera)

PRIMERA COBERTURA

Baño para tortas preparado (o casero)

Caramelo para fundir de diferentes colores

Chispas de chocolate (de cualquier color o sabor, incluso de sirope de caramelo)

Dulce, jaleas, conservas, miel

Meijer.com

COBERTURAS DIVERTIDAS

Grageas de colores
Nueces picadas
Coco rallado azucarado
Golosinas pequeñas de colores como M&M's®
Tubos de glaseado de colores
Mezcla de azúcar y canela
Mezcla de azúcar y jengibre

ELEMENTOS PARA LOS CHUPETINES DE MASA

Chupetines
Base de poliestireno para colocar los chupetines

1. Para preparar los chupetines de masa: Sumerja los palitos en el caramelo fundido o las chispas antes de insertarlos en los chupetines de masa. Esto ayudará a sostener los chupetines en su lugar.
2. Coloque los chupetines de masa en la base de poliestireno para evitar que se rocen. Refrigérelos durante aproximadamente 20 a 30 minutos antes de decorarlos.
3. Cuando esté listo para sumergirlos, saque los chupetines del refrigerador, no más de 5 por vez.
4. Bañe los chupetines de masa y las rosquillas con su baño favorito o con una combinación de baños. Luego, hágalos rodar sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura.
5. Si usa caramelo para fundir o chispas disueltos como primer cobertura:

- Use un tazón apto para microondas, derrita ¼ a ½ taza de caramelo para fundir o chispas de chocolate o del sabor de su elección durante 1 minuto. Revuelva bien. Caliente en microondas durante 15 segundos más, si es necesario.

  NOTA: También se puede usar un hervidor doble o una cacerola sobre agua hirviendo.
- Si es necesario, agregue un chorrito de leche a las chispas antes de calentarlas para diluir la mezcla del baño.
- Sumerja los chupetines o las rosquillas en el tazón, gire la masa en la mezcla del baño hasta cubrirla. Use una cuchara pequeña para colocar el caramelo sobre la masa. Debe trabajar rápido ya que el chocolate comenzará a llenarse de grumos cuando se endurece.
- Haga rodar la masa sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura húmeda.

  CONSEJO: Si usa chocolate blanco derretido como la primera cobertura, deje una parte a un lado para usarlo como baño de color. Derrita el chocolate y agregue colorante para alimentos en gel hasta obtener el color deseado. Decórelos con chocolate de color en una manga pastelera o una bolsa de plástico con la punta cortada.

  IMPORTANTE: Nunca use colorante líquido para alimentos ya que se endurece inmediatamente y arruina el chocolate.

6. Si usa dulce, jalea, conservas o miel:

- Colóquelos en un tazón apto para microondas y caliéntelos en la posición HIGH (Alto) durante 10 segundos.
- Pinte los chupetines o las rosquillas con fruta derretida.
- Gire o sumerja la masa en las coberturas que desee.

Meijer.com

RECETAS

CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS
DE CHOCOLATE CON PALITOS E-Z SCRATCH

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS
CON MEZCLA PARA BROWNIES DE CHOCOLATE

CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS
ROJAS ATERCIOPELADAS

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS RUBIOS

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS
BLANCOS (O AMARILLOS)

CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS DE CHOCOLATE CON PALITOS E-Z SCRATCH

1/2 taza de mantequilla sin sal, blanda
1 taza de azúcar moreno
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 taza de harina común
1/2 cucharadita de crémor tartárico
1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. En un tazón grande, bata la mezcla y el azúcar moreno con una batidora de mano.
3. Agregue los huevos, uno por vez y luego incorpore la vainilla.
4. En otro tazón, mezcle la harina, el crémor tartárico y el cacao; revuélvalo con la mezcla de los huevos hasta que se mezcle bien.
5. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
6. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 24 a 26 chupetines de masa o rosquillas de chocolate

Meijer.com

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS CON MEZCLA PARA BROWNIES DE CHOCOLATE

1 paquete (19 a 21 onzas) de mezcla para brownies (molde de 13 x 9 pulgadas)

Agua, aceite vegetal y huevo según se indica en la caja de la mezcla para brownies

1 taza de crema ácida

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Prepare la mezcla para brownies según las indicaciones del paquete. Agregue la crema ácida
3. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
4. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 60 a 64 chupetines de masa o rosquillas de chocolate

Meijer.com

CHUPETINES DE MASA Y ROSQUILLAS ROJAS ATERCIOPELADAS

1 paquete (19 a 21 onzas) de mezcla para tortas roja aterciopelada (molde de 13 x 9 pulgadas)

Agua, aceite vegetal y huevo según se indica en la caja de la mezcla para tortas

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Prepare la mezcla para tortas según las indicaciones del paquete.
3. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
4. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 32 a 34 chupetines de masa o rosquillas rojas aterciopeladas

Meijer.com

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS RUBIOS

1 taza de harina común tamizada
1/2 cucharadita de polvo para hornear
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de castañas de cajú picadas
1/4 taza de chispas de chocolate semiamargo
1/4 taza de chispas de sirope de caramelo
6 cucharadas de mantequilla sin sal
1 taza repleta de azúcar moreno
1 huevo
2 cucharaditas de extracto de vainilla

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Coloque en un tazón mediano la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Tamícelos.
3. Agregue las nueces picadas y las chispas. Mezcle bien los ingredientes secos y déjelos a un lado.
4. Derrita mantequilla. Agregue 1 taza firmemente llena de azúcar moreno y mezcle bien. Deje que se enfríe ligeramente.
5. En un tazón pequeño, bata el huevo y agréguelo a los ingredientes húmedos. Agregue la vainilla y mezcle hasta que se mezcle bien.
6. Agregue los ingredientes secos lentamente a los ingredientes húmedos y mézclelos bien. La mezcla se tornará espesa.

IMPORTANTE: Aplique una capa generosa de aceite en las placas de cocción superior e inferior antes de agregar la mezcla.

7. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.

Rinde 21 a 23 chupetines de masa o rosquillas rubios

Meijer.com

CHUPETINES DE MASA O ROSQUILLAS BLANCOS (O AMARILLOS)

1 paquete (19 a 21 onzas) de mezcla para tortas blanca (o amarilla) (molde de 13 x 9 pulgadas)

Agua, aceite vegetal y huevo según se indica en la caja de la mezcla para tortas

1. Precaliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.
2. Prepare la mezcla para tortas según las indicaciones del paquete.
3. Cocine los chupetines de masa y las rosquillas siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de chupetines de masa y rosquillas de este manual de instrucciones.
4. Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos a los chupetines o de decorarlos.

Rinde 32 a 34 chupetines de masa o rosquillas blancos o amarillos